



<材料> 4人分

豚生姜焼き用	8枚
にんじん	7cm
スッキーニ	2/3本
なま麩	1/4本
塩胡椒少々	
小麦粉、溶き卵、パン粉	
揚油	
<u>タルタルソース</u>	
A 茹で卵2個、	
さらし玉ねぎ1/4個分、	
マヨネーズ大さじ3、	
コンデンスミルク、ウスターソース、	
ケチャップ各大さじ1、	
塩少々	

<作り方>

1. ニンジン、スッキーニは桂むきし、にんじんは電子レンジに2分かける。
2. 豚肉を広げ1.をのせ、なま麩を芯にくるっと巻き、塩胡椒少々し、小麦粉、溶き卵、パン粉をつけてカリッと揚げる。
3. Aを混ぜタルタルソースを作る。
4. 2.をななめ半分に切って盛り、タルタルソースを添える。